

Turrónes de torta de aceite y vino de Málaga y pasas, novedades pasteleras

Noticias

Estos productos son elaborados por la Pastelería Ramos, con sede en el núcleo de población de Caleta de Vélez, en el municipio de Vélez-Málaga

Dos jóvenes pasteleros han creado los primeros turrónes de España de torta de Algarrobo, una popular torta de aceite de la Axarquía malagueña, y de vino dulce de Málaga y pasas, que han empezado a comercializar y de los que esperan vender unas mil unidades.

Estos productos son elaborados por la Pastelería Ramos, con sede en el núcleo de población de Caleta de Vélez, en el municipio de Vélez-Málaga, una empresa que suma cinco generaciones de panaderos y que hace treinta años se incorporó al negocio de los dulces a través de las tortas de Algarrobo.

Esta torta, que comparte nombre con su municipio de origen, es muy típica en el litoral y en el interior de la Axarquía, y es uno de los productos más demandados de esta pastelería, según uno de sus responsables, Damián Ramos. "La torta de Algarrobo y el vino de Málaga y la pasa son dos de nuestros emblemas y haciendo pruebas decidimos que estaría bien utilizarlos para crear nuevos turrónes", ha explicado hoy Ramos durante la presentación de estos productos en el Ayuntamiento de Vélez-Málaga.

El otro pastelero que puso en marcha esta experiencia, Sebastián Guerrero, ha manifestado que los turrónes están cosechando "un gran éxito", debido principalmente al "boca a boca y a que se está corriendo la voz sobre lo buenos que están".

Las elaboraciones, que se venden en forma de tabletas de entre 250 y 300 gramos, se presentan cubiertas de chocolate y en el caso del de torta de Algarrobo, el dulce, preparado con aceite de oliva, almendra, harina, azúcar, canela, matalauva y anís, se incrusta en el turrón.

En el de vino de Málaga, debajo de la cubierta de chocolate se esconde un mazapán con pasas de la Axarquía y una crema de vino dulce.

Por su parte, el alcalde de Vélez-Málaga, Francisco Delgado Bonilla, ha indicado que los turrónes se dieron a probar en una feria gastronómica durante el pasado fin de semana en Málaga "y causaron furor". El regidor ha destacado que los dos pasteleros hayan puesto "toda su imaginación y capacidad profesional en hacer un producto del altísima calidad que va a tener un gran futuro".

Redacción